



### *Cuisine*


*Française, Italienne & Thaïlandaise*  
*Ouvert 7 jours/7*



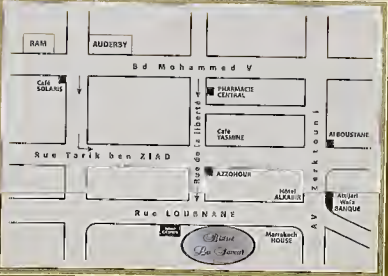
12, rue Loubnane Guéliz - Marrakech  
Tél. : 024 42 22 82 / 83 - 024 43 15 49  
Fax : 024 42 00 79  
E-mail : [contact@lecaspien-hotel.com](mailto:contact@lecaspien-hotel.com)  
Site web : [www.lecaspien-hotel.com](http://www.lecaspien-hotel.com)

Site juste a cote de l'hotel Caspien en plein coeur de Quetz, le bistro  
«La Saveur» vous accueille avec sa terrasse couverte, et ses deux salles  
au decor moderne et elegant. Le Directeur Jawad Kazouini, chef cuisinier  
plébiscité par la presse américaine et propriétaire de restaurants à  
Chicago, est un professionnel de la gastronomie internationale. Avec  
son frère Halim, il a choisi Marrakech pour vous faire découvrir une  
cuisine raffinée, gouteuse et subtile aux saveurs française, italienne  
et thaïlandaise. Le lieu est convivial et se prête aux dîners en amoureux  
comme aux soirées entre amis.

Appréciez l'ambiance calme, feutrée et reposante, le service discret  
mais chaleureux et savourez la cuisine émaillée d'aromates que le  
chef Khalid El Guoumani vous concocte midi et soir, jonglant avec les  
produits frais du marché, il met en scène des plats colorés en mariant  
subtilement les parfums d'Europe et d'Asie.



Côté français : Gâteau au fromage de chèvre bûchette, pomme et  
noix. Salade de poire, Avocat et Roquefort. Pavé de loup cuit fondant,  
boulangère de carotte au cumin. Gâteau Royal au caramel, sauce  
arabica. Parfait au mandarine. Côté Italien : pâtes aux différentes  
sauces et aromates, pizzas cuites au feu de bois. Mais le plus original  
est la carte thaï avec des plats inventifs que Khalid a découverts lors de  
son apprentissage en Asie : Ravioli thaï au poulet et huile de sésame.  
Curry rouge au fruit de mer. Calamars sautés aux feuilles de basilic  
et des dizaines d'autres spécialités. Des plats délicats et recherchés  
accompagnés d'une carte des vins soignée. Côté prix, monsieur  
Kazouini a souhaité qu'ils soient très abordables pour que chacun  
puisse goûter sans retenues à cette cuisine contemporaine.





plats à emporter  
livraison à domicile


China Quick



pour vos commandes:  
024 42 25 01  
024 42 25 17

22, rue tarik ibnou ziad  
gueliz-marrakech

Potages et soupes

 Potage aux asperges et crevettes  
Potage au maïs et crevettes  
Potage Pékinois  
Soupe aux vermicelles et crevettes  
Soupe spéciale Quick  
Soupe aux vermicelles et poulet  
Soupe phà  
35.00 Dh

Hors d'oeuvre

Salade spéciale Quick  
Salade vietnamienne  
Salade de germes de soja  
Salade maïs et crevettes  
Riz cantonais ...  
Omelette spéciale Quick  
Rouleaux de printemps  
Nem saigonais  
Nem aux crevettes  
Riz sautée aux Fruits de mer  
35.00 Dh



Brochettes

Brochettes de Poulet  
Brochettes de Lotte  
Brochettes de filet de Poisson  
Brochettes de filet de Boeuf  
Brochettes de Dinde marinées au saté  
60.00 Dh

Volailles

Poulet aux germes de soja et maïs nane  
Poulet aux bambous et morilles  
Poulet aux vermicelles de chine  
Poulet au gingembre  
Poulet aux champignons de paris  
Poulet aux ananas Poulet shop-suys  
Poulet au curry  
Poulet au saté  
Poulet à la sauce aigre-douce  
Poulet sauté aux légumes chinois  
55.00 Dh



Viandes

Boeuf sauté oignons et poivrons  
Boeuf sauté aux germes de soja  
Boeuf aux vermicelles de chine  
Boeuf aux bambous et morilles  
Boeuf aux curry  
Boeuf aux champignons de paris  
Boeuf boulgogui  
Boeuf aux cinq parfums  
Boeuf shop-suys  
Boeuf sauté aux légumes chinois  
Boeuf au saté  
60.00 Dh



Fruits de mer

Crevettes sautées au bambou et champignons noirs  
Crevettes sautées aux vermicelles de chine  
Crevettes à la vietnamienne  
Crevettes à la sauce aigre-douce  
Calamars à la vietnamienne  
Calamars à la sauce pimentée  
Filet de poisson au gingembre  
Fruits de mer aux légumes chinois  
Fruits de mer sautés au basilic  
65.00 Dh



Canard

Canard aux ananas  
Canard aux amandes  
Canard aux cinq parfums  
Canard aux bambous et morilles  
Canard aux légumes chinois  
65.00 Dh



Desserts

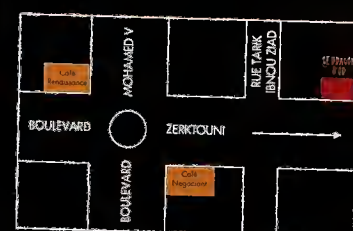
Coupe de lychees ou ananas  
Coupe de fruits exotiques  
Gingembre confit  
Crème caramel  
Salade de fruits  
28.00 Dh





*Vous proposez aussi  
tous les jours à midi  
des menus variés à  
partir de 160 DH T.T.C*

*Notre ambition  
votre satisfaction*



**Boulevard Mohamed Zerktoni,  
Guéliz - Marrakech  
Tél. : 024 44 62 48 - 024 43 06 17**

## RESTAURANT ASIATIQUE



## LE DRAGON D'OR

*lance la formule  
livraison à domicile  
sur simple appel aux :*

 **024 44 62 48  
024 43 06 17**

*Vous serez servis chez vous*

## POTAGES ET SOUPES

P.T.T.C.

Potage aux fruits de mer	
Soupe aux boulettes de viande	
Potage aux asperges et crevettes	40
Potage au maïs crevettes	
Potage Pékinois	
Soupe vermicelles aux crevettes	
Soupe spéciale maison	35
Soupe vermicelles au poulet	
Soupe pho	

**百** HORS D'OEUVRE

P.T.T. (

Salade aux calamars	.....	
Salade du chef	.....	
Salade aux crevettes	.....	<b>45</b>
Salade spéciale maison	.....	
Salade vietnamienne	.....	
Salade de germes de soja	.....	
Salade mais aux crevettes	.....	
Riz cantonais	.....	
Omelette vietnamienne	.....	<b>40</b>
Rouleaux de printemps	.....	
Nem saigonais	.....	
Nem aux crevettes	.....	

**鳥 VOLAILLES**

P.T.T.(

Déllice Dragon d'or .....  
 Poulet ivre .....  
 Poulet aux germes de soja et maïs nane .....  
 Poulet aux bambous et champignons noirs .....  
 Poulet aux morilles .....  
 Poulet aux vermicelles de chine .....  
 Poulet au gingembre .....  
 Poulet aux champignons de paris .....  
 Poulet aux ananas .....  
 Poulet shop-suiys .....  
 Poulet au curry .....  
 Poulet au saté .....  
 Poulet à la sauce aigre-douce .....  
 Poulet sauté aux légumes chinois .....  
 Brochettes de poulet .....

VIANDEN  P.T.T.C.

P.T.T.()

- Boeuf spécial maison** .....
- Boeuf sauté aux oignons et poivrons** .....
- Boeuf sauté aux germes de soja** .....
- Boeuf aux vermicelles de chine** .....
- Boeuf aux bambous** .....
- Boeuf aux curry** .....
- Boeuf aux champignons de paris** .....
- Boeuf au gingembre** .....
- Boeuf boulognais** .....
- Boeuf aux cinq parfums** .....
- Boeuf shop-aux** .....
- Brochettes de boeuf** .....
- Boeuf sauté à la sauce d'huile** .....
- Boeuf sauté aux légumes chinois** .....
- Boeuf au saté** .....

EDUITS DE MED

P.T.T.C.

Crevettes sautées au bambou et champignons noirs .....  
Crevettes sautées aux vermicelles de Chine .....  
Crevettes à la vietnamienne .....  
Crevettes à la sauce curry .....  
Crevettes à la sauce aigre-douce .....  
Calamars à la vietnamienne .....  
Calamars à la sauce pimentée .....  
Filet de poisson à la sauce aigre-douce ..... **70**  
Filet de poisson au gingembre .....  
Fruits de mer aux légumes chinois .....  
Fruits de mer sautés au basilic .....  
Poisson braisé à l'ananas .....  
Brochettes de lotte .....  
Belgines de crevettes .....



PTT(

Canard à la queue	
Canard spécial maison	75
Canard aux bambous et morilles	
Canard aux amandes	
Canard aux cinq parfums	70
Canard aux ananas	
Canard aux légumes chinois	

## DESSERTS

P.T.T.

Beignets de bananes ou pommes  
Coupe de lychees ou mangue ou ananas... **30**  
Coupe de fruits exotiques  
Kim-quats confit  
Crème caramel  
Salade de fruits **25**



MOROCCAN  
RESTAURANT





bon appetit!

## SALADS

**Casablanca**  
Seafood with greenery seasoned,  
olive oil, wine vinegar sauce  
976

**Calmar salad**  
Calmar with gherkins, mint and  
lemon sauce  
956

**Berber**  
Salad from fresh vegetables,  
cheese, apples and olive oil  
466

**Shrimps salad**  
Shrimps seasoned with fresh mint  
and spinach with lemon and sour  
cream sauce, almonds and olives  
985

**Couscous Salad**  
Green pepper, couscous, olive  
oil, tomatoes and chicken liver  
959

**Moroccan salad from  
mutton**  
Leaves of salad, tomatoes, mutton  
with pepper, sauce, dried bread  
794



bon appetit!

## SALADS

**Green Salad**  
Salad, cheese, blue, honey and  
mustard sauce  
672

**Salad "Mix"**  
756

**Salad with fresh  
vegetables and goat  
cheese**  
648

**Salad with salmon  
and honey sauce**  
896

**Assorted fresh  
vegetables**  
Fresh vegetables, tomatoes,  
cucumbers, sweet pepper and  
greenery  
567







bon appetit!

## MOROCCAN APPETIZER

Lamb brivat 1548	Chicken brivat 1482
Seafood brivat Shrimps, mussel, calamari 1521	Vegetarian brivat 896
Beef brivat with almonds and walnuts 1568	Pastila - moroccan pie



bon appetit!

## MOROCCAN APPETIZER

Seafood pastila Shrimps, mussel, calamari 2985	Chicken pastila with almonds 1972
Beef pastila 2173	Goat roulets with cranberry sauce 1398
Rolls from veal with cheese sauce 940	Tagant Lamb sausage with spices 1525

Пастила - марокканский  
слоеный пирог из хрустящего  
теста с миндалем







bon appetit!

## MOROCCAN APPETIZER

Beer assorti  
1978

Black caviar  
10108

Red caviar  
3650

Hummus  
512



bon appetit!

## MOROCCAN APPETIZER

Rollers with salmon  
and soft cheese  
1868

Meat assortment  
Kad, baklava, shaya, beef tenderloin  
1578

Cheese assortment  
Black, edam, blue cheese pie, feta  
1487

Fish assortment  
Salmon, sturgeon, black and red caviar  
2883







bon appetit!

## SOUPS

**Harira**  
Traditional Moroccan soup  
422

**Shorba**  
Chicken soup  
376

**Fish soup**  
Seafood soup  
765



bon appetit!

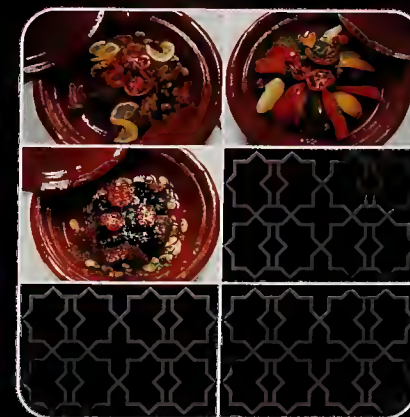
## MAIN DISHES

**Chicken tagine with  
onions & sultanas**  
1729

**Lamb tagine with  
vegetables**  
1889

**Beef tagine with  
prunes & almonds**  
1754

*Tagine - traditional  
moroccan meat main  
dish. Served with salad  
"Seven"*







bon appetit!

## MAIN DISHES

	<b>Sturgeon tagine</b> 2854
	<b>Tagine kefta</b> 1426
	<b>Goat tagine with aubergine</b> 1732
	
	
	



bon appetit!

## MAIN DISHES

<b>Chicken Couscous</b> 2084	<b>Lamb Couscous</b> 2158
<b>Vegetarian Couscous</b> 1985	<b>Couscous according to the recipe Paulo Koello</b> Lamb, chicken, kebabs 2180
<b>Couscous "Mix"</b> Lamb, beef, chicken 2082	<b>Beaf Couscous</b> 2092
	
	
	

Couscous - traditional maroccan main dish  
Fine wheat cooked on steam  
with meat and vegetables,  
served with salad "Seven"





bon appetit!

## HOT SPECIALTIES of the house

Deer filet with cherry  
sauce  
3250

Beef medallions  
with flyaki sauce  
1591

Chicken breast  
under the sauce  
"champi"  
1412

Duck with baked  
apples and orange  
2960



bon appetit!

## HOT SPECIALTIES of the house

Smokes mutton  
"El-Ranam"  
for two persons  
3820



Mutton ribs  
"Lakhm Al-Mkuall"  
1851

Chief steak  
1876







bon appetit!

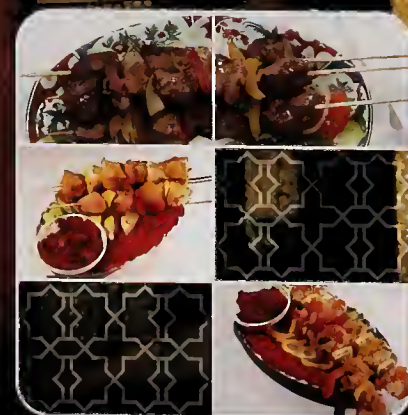
## KEBABS

Chicken kebab  
685

Lamb kebab  
985

Sturgeon kebab  
1658

Tiger shrimps kebab  
1582



bon appetit!

## FISH DISHES

Trout "A la  
Marrakech"  
Trout with cream and white  
wine sauce, lemon and  
almonds  
2467

Tiger shrimps with  
apple-chocolate  
sauce  
3275

Friture Mix  
Fried shrimps and sea foods  
3384

Ahmed Mix  
Fried salmon and pike perch  
with white wine and cream  
sauce  
2585







bon appetit!

## FISH DISHES

Black tiger shrimps  
with lemon sauce  
6980

Sea tongue  
2346

Fillet of dorado with  
yoghurt-garlic sauce  
2152

Lucian fillet with  
mustard-capers  
sauce  
3762



bon appetit!

## FISH DISHES

Salmon steak with  
the sauce "Red Pearl"  
3480

Gratan  
Seafood baked with the  
sauce "Beshamel" & cheese  
1823

Tiger shrimps with  
"butterfly" sauce  
2412

Trout with spinach  
and cream sauce  
2084







bon appetit!

## MOROCCAN MINT TEA

Small pot  
356

Medlum pot  
548

Big pot  
735

Moroccan fresh  
bread  
92



bon appetit!

## Sauces

Tomato sauce with  
prunes  
115

Yogurt sauce with  
garlic  
158

Tar Tar  
185

## Garnishes

Fried potatoes  
395

Baked vegetables  
598

Rise  
357



